



Teriyaki Chikin Don

Knoflook teriyaki kip in een kom

Knoflook Teriyaki Kip Donburi is een heerlijke, troostende rijstkom gemaakt met sappige, in de pan gebakken kippendij, gegaard in een knoflook-teriyakisaus. Het is snel klaar, smakelijk en je kunt het naar eigen smaak aanpassen met je favoriete toppings!

2 PERSONEN

🕒 5 + 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de Teriyaki Don

- 🍗 500 g kipdijfilet zonder bot, bij voorkeur met vel
- 🍴 1 el kookolie
- 🍴 2 snuffjes zout en peper
- 🍴 1 el aardappelzetmeel (katakuri) of maïzena
- 🍴 2 porties gekookte Japanse kortkorrelrijst

voor de knoflook-teriyakisaus

- 🍴 2 el Japanse sojasaus (koikuchi shoyu)
- 🍴 2 el sake
- 🍴 2 el mirin
- 🍴 2 tl suiker
- 🍴 ½ el geraspte knoflook of knoflookpasta
- 🍴 2 el dashi-bouillon (vloeibaar, geen poeder) of water

optionele toppings

- 🍴 100 g fijngesneden groene kool
- 🍴 fijngehakte lente-uitjes
- 🍴 Japanse mayonaise
- 🍴 kizami nori (gesneden nori)
- 🍴 chilidraadjes
- 🍴 2 zachtgekookte eieren, 6½-8 minuten gekookt, afhankelijk van de gewenste gaarheid.

MATERIAAL: koekenpan

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd 500 g kipdijfilet zonder bot in hapklare stukjes.
2. Doe ze in een kom en bestrooi met 2 snuffjes zout en peper en 1 el aardappelzetmeel (katakuri) of maïzena.
3. Meng goed totdat de stukjes gelijkmatig bedekt zijn.
4. Verhit een koekenpan op middelhoog vuur en voeg, zodra de pan heet is, 1 el kookolie toe.
5. Leg de kipdijfilet met de velkant naar beneden in de pan.
6. Bak ongeveer 4 minuten, of tot het vel knapperig en goudbruin is.
7. Draai de kip om zodra het vel bruin en knapperig is en bak de andere kant nog 2 minuten. (Omdat de kip verder gaart in de saus, hoeft deze op dit moment nog niet helemaal gaar te zijn.)
8. Meng in een kleine kom 2 el Japanse sojasaus (koikuchi shoyu), 2 el sake, 2 el mirin, 2 tl suiker, ½ el geraspte knoflook en 2 el dashi-bouillon en giet dit mengsel in de pan.
9. Laat de saus verder koken tot hij is ingedikt tot een siroopachtige consistentie.
10. Meng de kip goed door zodat deze volledig bedekt is met de saus.
11. Verdeel 2 porties gekookte Japanse kortkorrelrijst over de kommen en zorg ervoor dat er voldoende ruimte overblijft voor de kip.
12. Bedek met de geraspte kool.
13. Leg de kip bovenop de kool.
14. Garneer met toppings naar keuze, zoals fijngehakte lente-uitjes, Japanse mayonaise, kizami nori (geraspte nori), chilivlokken en 2 zachtgekookte eieren!

Eet smakelijk! お食事をお楽しみください！

- 🍴 Dit recept werkt ook prima met andere delen van de kip, zoals kipfilet, of andere eiwitten zoals zalm, rundvlees of varkensvlees. Je zou het zelfs met stevige tofu kunnen proberen!

BRON: sudachirecipes.com

